



 Latte crudo | Rohmilch | raw milk

 pastorizzato | Pasteurisiert | pasteurize

 Formaggio intero | Ganze Form | Whole cheese

 Latte vaccino | Kuhmilch | cow milk

 latte pecora | Schafmilch | sheep milk

 Taglio a pezzi | Stückweise | Cut pieces

 Latte di capra | Ziegenmilch | goat milk

 Latte di Bufala | Büffelmilch | Water buffalo milk

 ½

 ¼

 ⅛

Südtiroler Spezialitäten  
einfach online bestellen  
**H&H**  
Vendita online delle  
specialità altoatesine  
shop

[www.h-h-shop.com](http://www.h-h-shop.com)

  
Affineur



## Bärenbart BIO

### TERRITORIO SELECTION

<b>LATTE MILCH MILK</b>  	<b>STAGIONATURA REIFEGRAD SEASONING</b>  30 gg	<b>M.G.S.S F.i.T F.D.M</b>  45%
--	--	---

Valore energetico/ Brennwert/ Energy	350 Kcal 1450 kJ
Proteine/ Eiweiß/ Protein	20,9
Carboidrati/ Kohlenhydrate/ Carbohydrate	0,2
Grassi/ Fett/Fet	29,5
Sale/Salz/Salt	0,05

**Fornitore:** Gamsegg-hof

**Provenienza:** Valle Lunga, Val Venosta, Alto Adige

**Tipologia:** pasta da taglio

**Ingredienti:** Latte di capra, fermenti, sale, caglio

**Allergeni:** latte

**Conservazione:** conservare a + 4°-+ 7°C

### ESAME ORGANOLETTICO

**Olfatto:** animale, vegetale

**Texture:** morbida-burrosa

**Gusto:** dolce-salato, acidulo, leggermente di umami

**Aromi:** intensi caprino, erbe di montagna

**Lieferant:** Langtaufere Tal, Vinschgau, Südtirol

**Herkunft:** Gamsegg-hof

**Typologie:** Schnittkäse

**Zutaten:** Ziegenmilch, Kulturen, Salz, Lab

**Allergene:** Milch

**Konservierung:** bei +4°-+7° C lagern

### GESCHAMCKSGUTACHTEN

**Geruch:** tierisch, pflanzlich

**Textur:** weich-buttrig

**Geschmack:** süß-salzig, säuerlich, leicht nach umami

**Aroma:** intensiv Ziege, Bergkräuter

**Supplier:** Vinschgau, South Tyrol

**Origin:** Gamsegg-hof

**Type:** semi-hard cheese

**Ingredients:** goat milk, salt, rennet, culture

**Allergens:** milk

**Conservation:** store at +4 - +7° C

### TASTING

**Odour:** animal, vegetal

**Texture:** soft-buttery

**Flavour:** sweet-salty, acidulous, with a hint of umami

**Aromas:** goaty intense, mountain herbs

### DESCRIZIONE

Formaggio prodotto nel maso Gamsegg-hof della famiglia Hohenegger. Il maso si trova alla fine della Valle Lunga a 1.800 m. di altitudine e prende il nome dalla montagna che si trova di fronte e sovrasta Curon.

Crosta rugosa giallo-arancio, pasta bianca più cremosa nella zona sotto crosta, intensi aromi di capra e di pascolo.

### ABBINAMENTI

Vini: Traminer aromatico, Moscato giallo

Mostarda di fichi

Frutta secca

### BESCHREIBUNG

Schnittkäse, welcher auf dem Gamsegg-Hof in Langtaufers auf 1.800 m produziert wird. Der Name dieses Käses stammt vom Berg Bärenbart, in der Nähe von Graun im Vinschgau.

Raue gelb-orange Rinde, weißer Teig, etwas cremiger an den Stellen unterhalb der Rinde, intensive Ziegen- und Weidearomen.

### BEGLEITVORSCHLÄGE

Weinbegleitung: aromatischer Traminer,

gelber Muskateller

Feigenmostarda

Trockenfrüchte

### DESCRIPTION

Product made by the Hohenegger family in the Gamsegg-hof farm. The latter is situated on the edge of the Linga Valley at an altitude of 1800m and takes its name from the mountain to the front looking over Curon. Wrinkly yellow-orange rind, white paste (slightly creamier in the the area just under the rind), intense aromas of grazing land and goat.

### PAIRINGS

Wines: Gewürztraminer, Muscat yellow

Fig chutney

Dried Fruit